ПРИБАВЛЕНІЕ

КЪ НИЖЕГОРОДСКИМЪ ГУБЕРНСКИМЪ ВѢДОМОСТЯМЪ

№ 45.

ИЗВѢСТІЯ.

1. Выдѣлываніе крахмала.

(*Окончаніе.*)

б) Выдѣлываніе крахмала изъ картофеля.

Большее или меньшее содержаніе крахмала въ картофелѣ зависитъ не только отъ почвы земли и ея удобренія, но также отъ степени его зрѣлости и отъ самаго времени года; такъ напримѣръ, съ Ноября до Марта это содержаніе бываетъ наибольшее, но потомъ оно уменьшается, какъ скоро картофель пойдетъ въ ростки, и въ Маѣ содержится въ немъ уже неболѣе $\frac{2}{3}$ количества крахмала.

Такъ называемый *луковичный* картофель содержитъ въ себѣ наиболѣе крахмала, потомъ *Англійскій*, особенно большой *сахарный*, который также приноситъ весьма значительный доходъ; но *почечный* картофель считается худшимъ. Разводимый во Франціи картофель при разложеніи его, кажется, представляетъ большее содержаніе крахмала нежели въ Германіи, что довольно странно. Въ средней пропорціи изъ лучшихъ породъ картофеля, разводимаго въ Германіи, выходитъ около 16% крахмала (*). Самый обильный крахмаломъ картофель получается съ легкой, умѣренно унавоженной почвы, который при обработкѣ даетъ обыкновенно изъ 100 фун. только 10—14 фун. крахмала, напротивъ того, во Франціи считаютъ не менѣе 17—18% чистой прибыли.

(*) Т. е. изъ 100 частей, наприм. четвериковъ картофеля получается 16 четвериковъ крахмала.

Кромѣ крахмала, въ картофелѣ находятся еще растительное волокно (6—9%), которое однако не то, что у прочихъ растеній волокнистое вещество, а болѣе есть соединеніе растительнаго волокна съ крахмаломъ. Изъ этого крахмально волокнистаго вещества можно извлечь еще нѣкоторую часть крахмала, но въ Германіи обыкновенно употребляютъ его въ кормъ для скота, или само по себѣ, или въ смѣшеніи съ мукою. Кормъ весьма питателенъ, а потому доставляетъ выгоду. Этимъ объясняется, почему при тщательномъ производствѣ винокуренія, больше получается вина изъ картофеля, нежели сколько бы можно было ожидать по содержанію въ немъ одного крахмала. Далѣе: въ картофелѣ находится еще отъ 3—4% растительнаго бѣлка, камеди, свободной кислоты (фосфорной виннокаменной), соли и 70—76% воды. Обыкновенно принимаютъ въ картофелѣ 75% воды и 25% твердыхъ частей, въ которыхъ $\frac{2}{3}$ заключается крахмала. Въ концѣ лѣта картофель имѣетъ 1— % болѣе влаги, нежели весною, и на влажной почвѣ 6—8% болѣе, нежели растущій на сухой. Для полученія крахмала изъ картофеля, сначала тщательно обмываютъ его въ большихъ бочкахъ, оборачиваемыхъ на осяхъ; потомъ трутъ на жестяныхъ теркахъ, или на особо устроенныхъ машинахъ въ видѣ цилиндровъ, каковые напр. употребляются для раздробленія свекловицы; послѣ того массу эту промываютъ въ богатыхъ проволочныхъ рѣшетахъ надъ чанами до тѣхъ поръ, пока останется на рѣшетахъ одно волокно. Сгустившуюся крахмальную воду проводятъ въ бочку, которая посредствомъ трубки сообщается еще съ другою и третьею, пока наконецъ протекающая струя сдѣлается совершенно свѣтлою. Само собою слѣдуетъ, что крупнѣйшій крахмалъ садится въ первой, а самый мелкій въ послѣдней бочкѣ. Полученный такимъ образомъ крахмальный осадокъ еще разъ промываютъ, потомъ его сушатъ, оскабливаютъ и т. д. Если же крахмалъ выдѣлывается для сиропа, тогда его сушить ненужно, ибо влажный крахмальный осадокъ, такъ называемый зеленый крахмалъ, довольно долго можетъ сохраняться безъ порчи. Промытая паренхима или содержаніе крахмалъ волокнистое вещество на многихъ Французскихъ фабрикахъ обработывается еще на особыхъ растирательныхъ машинахъ, чрезъ что получается еще довольно значительное количество крахмала.

Но если мы хотимъ всѣ составныя питательныя части картофеля сберечь въ сухомъ видѣ, то для сего нужно обмытый картофель варить на парахъ, потомъ снявъ кожицу растереть его и положить въ корзинку обшитую полотномъ, гдѣ дать ему немного просохнуть на воздухѣ; послѣ чего изъ массы сдѣлавъ родъ лапши,

чтобъ она скорѣе могла сохнуть, подвергнуть ее совершенной высушкѣ при 50—55° Реом. Наконецъ ее смолоть на обыкновенной мельницѣ и просѣять. Эта картофельная мука имѣетъ всѣ качества хорошей пшеничной муки, а потому съ большою выгодою можетъ употребляема быть для хлѣбопеченія, суповъ, соусовъ и проч. Другимъ способомъ: сырой обмытый картофель (или лучше, гдѣ возможно очищенный отъ кожицы) крупно изрѣзываютъ и кладутъ въ бочку съ пробуравленнымъ дномъ, въ крышѣ которой утверждена длинная 10—12 дюймовъ трубка, которой верхній конецъ находится въ сообщеніи съ небольшимъ водоемомъ; трубка эта должна быть всегда наполнена водою. Вода, усиленная, посредствомъ гидростатическаго давленія, въ ея растворяющемъ дѣйствіи, приводитъ растворимыя части безъ потери крахмала чрезъ скважины дна, если картофель небылъ очищенъ, въ видѣ тяжелотекучей густоватой жидкости, и когда наконецъ вода начнетъ уже отдѣляться свѣтлая, то оставшаяся теперь картофельная субстанція, которая не содержитъ въ себѣ болѣе химически соединенной влаги, весьма легко просушивается на воздухѣ, и получаетъ видъ пшеничныхъ зеренъ, которую по произволу можно хранить, и какъ зерновый хлѣбъ молоть въ муку.

Лучшее средство сохранять картофель.

Одинъ изъ подписчиковъ Эконома, почтенный Ефимъ Васильевичъ Бухаровъ (Порховскій Помѣщикъ), совѣтуетъ намъ довесть до свѣдѣнія публики средство сохранять картофель. Онъ рѣжетъ картофель на пластинки, сушитъ крѣпко въ Русскихъ печахъ и хранитъ въ амбарѣ. Высушенный картофель хранится у Е. В. Бухарова болѣе шести лѣтъ, безъ всякой порчи, и онъ печетъ изъ него хлѣбы, съ примѣсью одной трети ржаной муки, кормитъ скотъ зимою и проч. Лѣтъ за десять предъ симъ, Редакторъ Эконома читалъ въ газетахъ, что въ Сѣверной Америкѣ земледѣльцы сохраняютъ картофель, просушивая его въ печахъ, или на солнцѣ, нанизавъ прежде пластинки картофеля на нитки или лыки, и что сушеный картофель здоровѣе при употребленіи въ пищу, потому что вредныя его частицы находятся въ его водянистыхъ частяхъ, которыя испаряются при жареніи, печеніи или вывариваются. Съ радостью узнали мы теперь, что это средство испытано у насъ, въ Россіи, и мы совѣтуемъ всѣмъ и каждому подражать почтенному г. Бухарову. Русскій мужикъ, замѣчаетъ г. Бухаровъ, не любитъ отъ того садить картофель, что это *хлѣбъ непрочный*, т. е. что его не-

льзя долго сохранишь. Сушеный—хранишся шак же хорошо, какъ и зерновой хлѣбъ. Можно сушишь его въ ригахъ, усшроивъ надъ печью рѣшешку, баняхъ и вообще не упошребляя нарочно дровъ на эшошъ предмешъ.—Польза неисчислимая!

(*Изъ Таврич. Губ. Вѣд.*)

О пріѣхавшихъ и выѣхавшихъ

(*съ 25 Окшября по 1 число Ноября 1841 года*).

Прибыли: изъ Казани—Надворный Совѣшникъ *Егоровъ* и Поручикъ *Кавалан*скій, изъ Юрьевца—Надворный Совѣшникъ *Марщенко* и Поручикъ *Юрьевъ*, изъ Лукоянова—omc. Полковникъ и Поручикъ *Кротковы*, изъ Царскаго села—omc. Роmмисmръ *Останковъ*, изъ Сергача—Тишулярный Совѣшникъ *Быковъ*, изъ Сшерлишамени—Хорунжій *Инфантіевъ*, осшановились Кремлевской часши, изъ С. Пешербурга- Прапорщикъ *Краузе*, осшановился Макарьевской часши.

Выѣхали: въ С. Пешербургъ—Коллежскій Совѣшникъ *Ведель*, Надворный Совѣшникъ *Егоровъ* и *Хорунжій Инфантіевъ*, въ Москву—Полковникъ и Поручикъ *Кротковы*, въ Казань—Роmмисmръ *Останковъ*, въ Юрьевецъ—Поручикъ *Юрьевъ*, въ Москву—Поручикъ *Кавалан*скій.